

## Ingrediënten

### Dipsaus voor de kalkoensaté

- 200 g plattekaas
- ½ bussel bieslook
- 1 eetlepel appelazijn
- 1 eetlepel tandooripoeder
- zout



### Saus voor het broodje merguez

- 200 g plattekaas
- ½ bussel koriander
- 2 koffielepels komijnpoeder
- 1 limoen



## Recept

### Dipsaus voor de kalkoensaté

- Meng de plattekaas met tandooripoeder en appelazijn.
- Snipper de bieslook en doe hem bij de dipsaus. Breng op smaak met een snuf zout.
- TIP: In plaats van bieslook, kan je ook gesnipperde dragon, peterselie of lavas gebruiken.

### Saus voor het broodje merguez

- Snipper de koriander en doe hem bij de plattekaas.
- Breng op smaak met komijnpoeder en het sap van ½ limoen.

## Bron

<http://www.een.be/programmas/dagelijkse-kost/recepten/kalkoensate-en-broodje-merguez-met-dipsausjes-op-basis-van-platt>

Jeroen Meeus – Dagelijkse kost 12/2015 28/12/2015